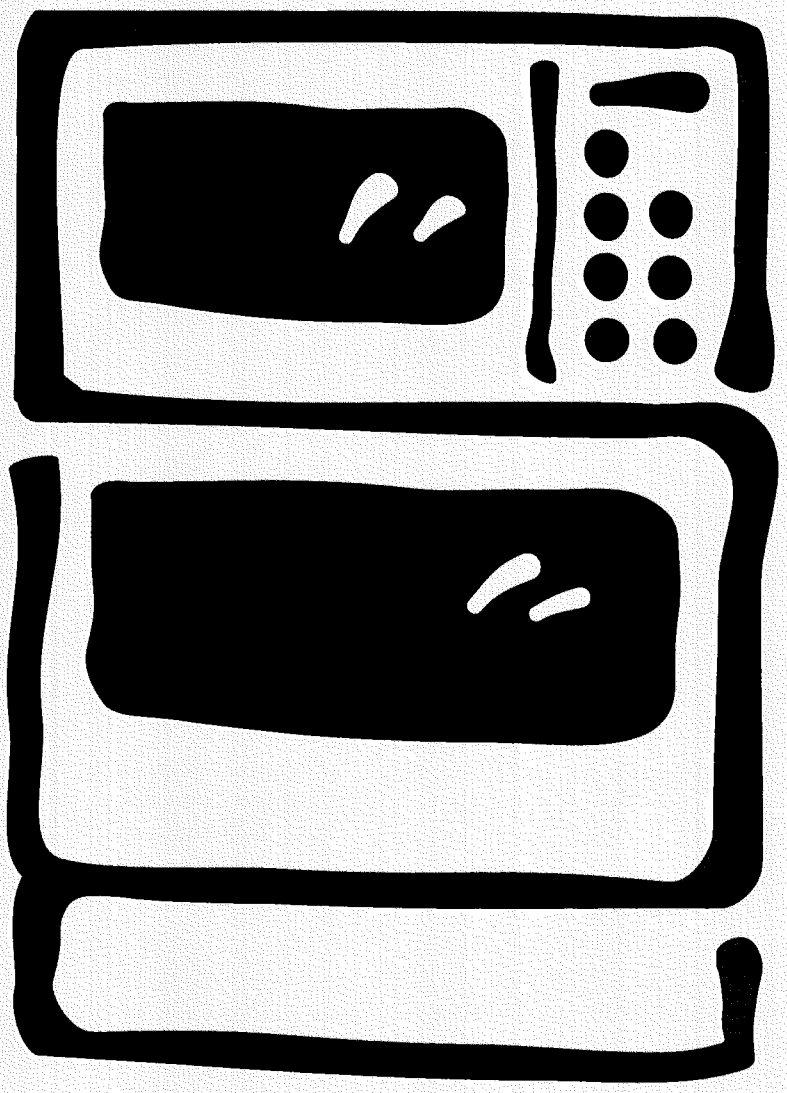
Arlivex

s p i s

BRUKSANVISNING



EK 6174, EK 7174

821 02 89-00/9

Electrolux

S

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Håll barn under uppsikt. Kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugnar rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

För att inte skada hällen måste du medan den fortfarande är **HET**, **GENAST** med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll (t.ex. marmelad), samt smält plast och folie.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

SÄKERHET 2

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:
Spisen 4
Glaskeramikhällen 5
Ugnarna 5
Förvaringslådan 6
Säkerhetsutrustningen 6

Före första användning:
Rengör tillbehören 7
Bränn av ugnarna 7

Så här använder du:
Glaskeramikhällen 8
Luckspärren 9
Ugnarna (inkl. auto-snabbstart) 9

Så här sköter och rengör du:
Allmänt 12
Glaskeramikhällen 12
Ugnarna 12
Lamporna 13

Service 15

... råd och tips
Praktiska ... 20
Tekniska ... 21

Tabell för
Bakning 22
Grill & Matlagning 23

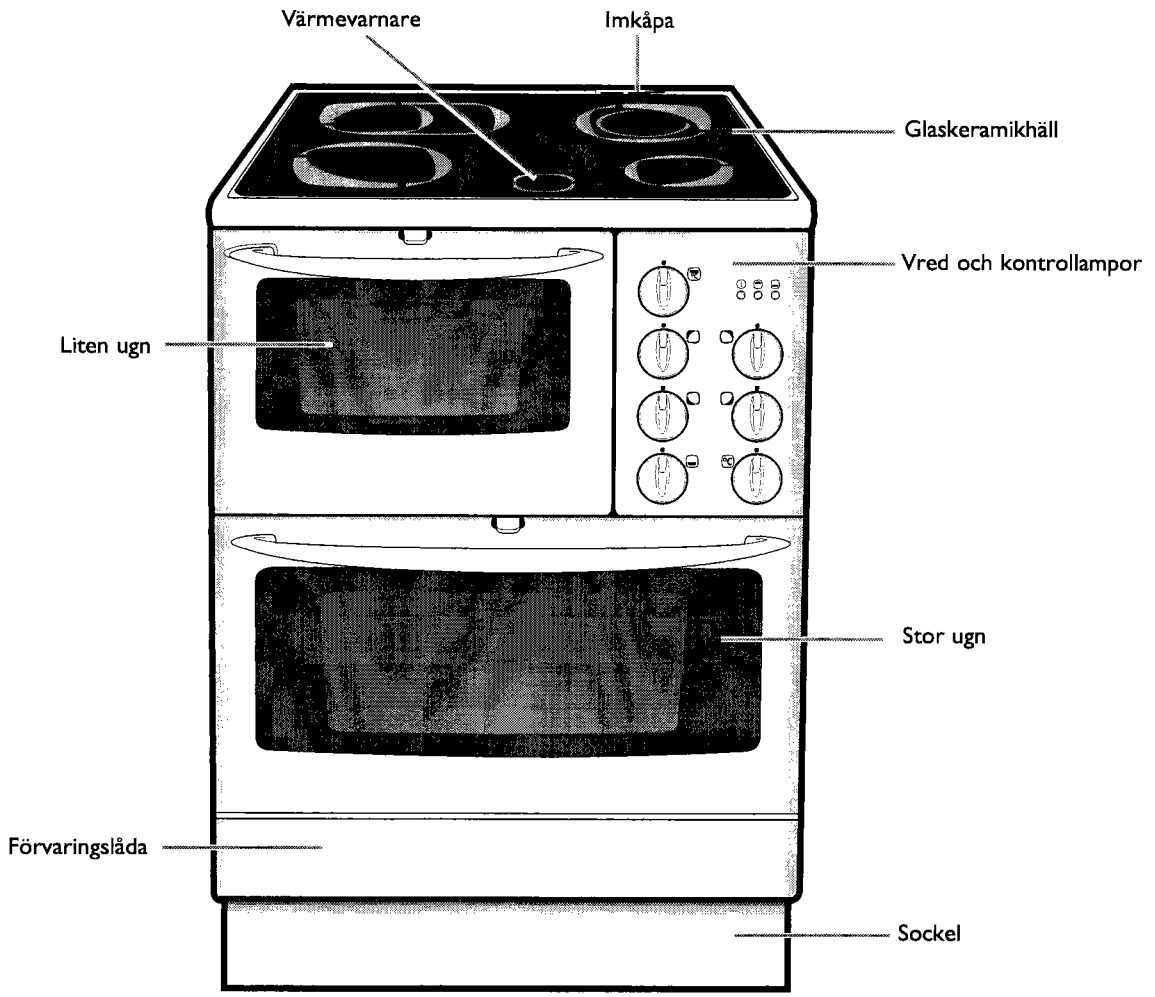
Skrotning 23

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning 14
Tekniska uppgifter 16
Installation 17

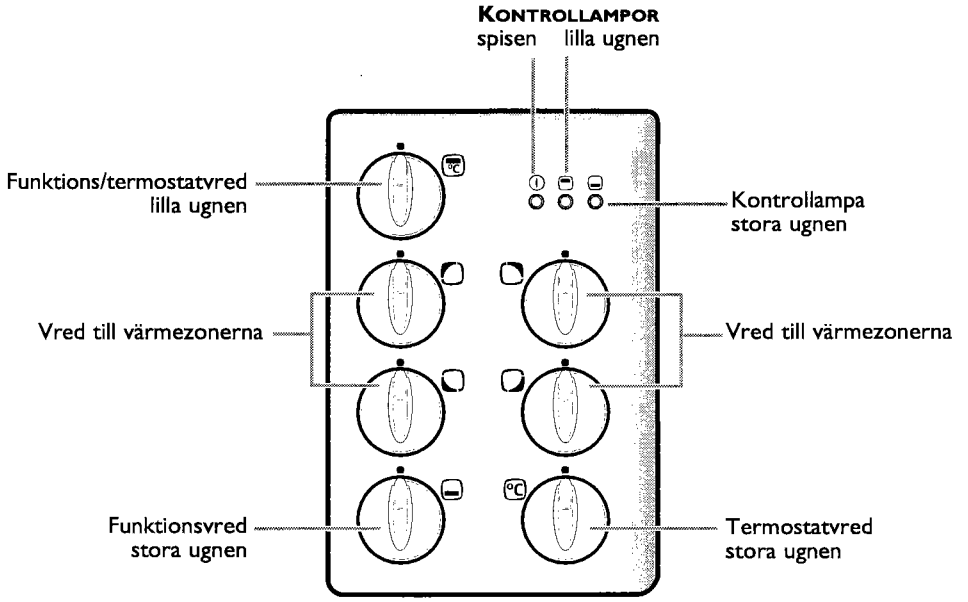
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna

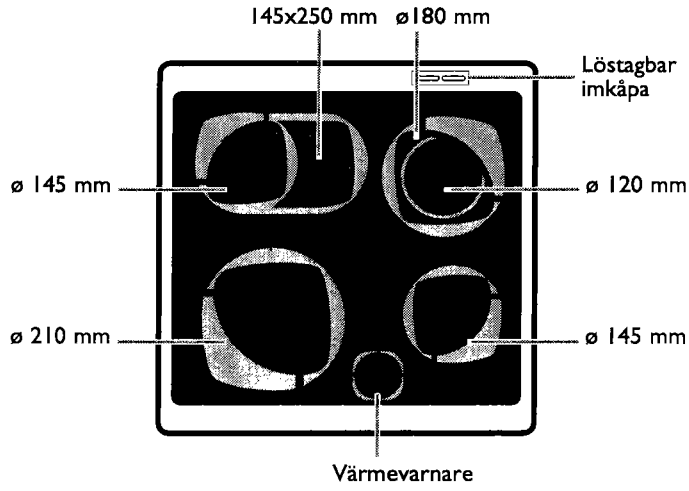


Glaskeramikhällen

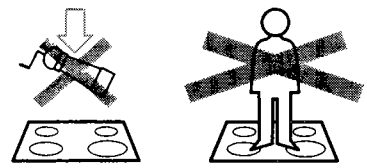
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Du har möjlighet att ändra storleken på de två bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning. Använd aldrig hällen som avlastnings– eller förvaringsplats.



Ugnarna

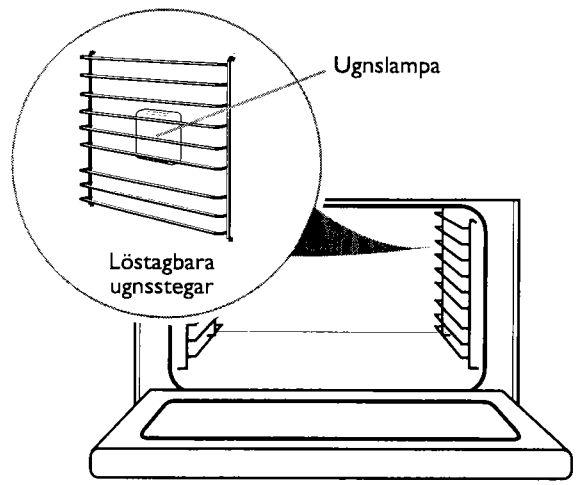
Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du", samt i tabellerna längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

I STORA UGNEN

- belysning
- över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- snabbstart.

I LILLA UGNEN

- belysning
- över/undervärme med automatisk snabbstart
- färgsättning.



Antalet falser (nivåer på stegarna) är olika beroende på ugnstorlek.

Ugnarna har slät emalj. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".

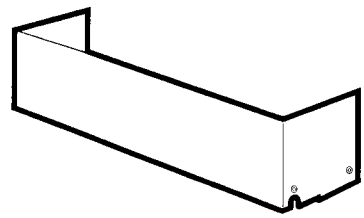
Förvaringslådan

Under stora ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Du öppnar lådan genom att ta tag i dess undre kant, mitt på, och lyfta en aning uppåt. Dra sedan ut lådan, som har en spärr i bakre kanten och därför inte kan dras ut för långt.

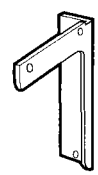
Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

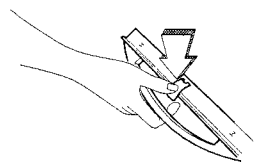
- godtagbara avställningsytor, min. 40 cm breda, finns på båda sidor om spisen
- tippskyddet och kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat
- luckspärrarna är i funktion.



Kastrullskyddet monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



Tippskyddet ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



Luckspärren gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 9).

Före första användning:

Rengör tillbehören

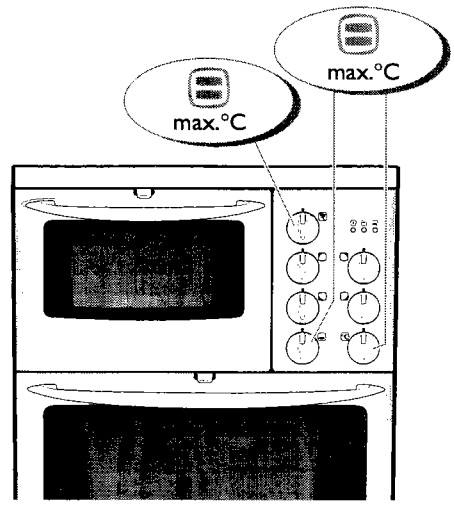
Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnarna

⚠ Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

Ugnsluckorna ska vara stängda. Bränn av en ugn i taget:

1. Sätt på ⊜ över/undervärme samt maximal temperatur.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

Glaskeramikhällen

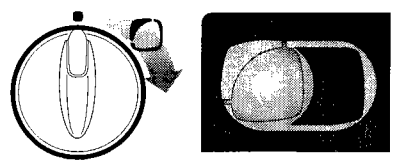
Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

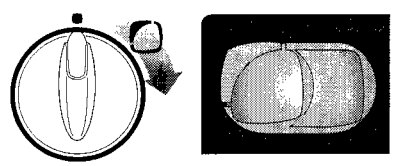
Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Värmezonerna styrs med vred märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Se till att hällen och kastrullens/stekpannans botten är torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmezonen du valt. Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

Ändring av zonstorlek



Gör så här när du vill använda den **MINDRE** zonen; Vrid medurs fram till önskat läge mellan 1 och 12. Efter användning nollställer du vredet moturs.



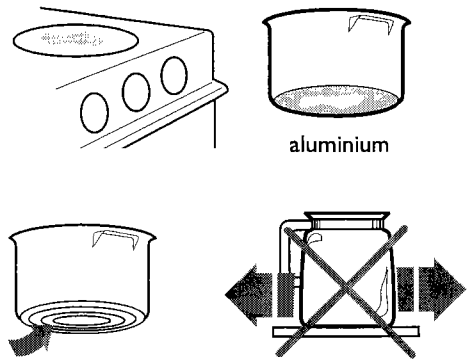
Gör så här när du vill använda den **STÖRRE** zonen:

1. Vrid medurs, förbi ◉ symbolen efter siffran 12,
2. vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Efter användning nollställer du vredet moturs och zonen återgår automatiskt till den mindre storleken.

Val av kastrull/stekpanna

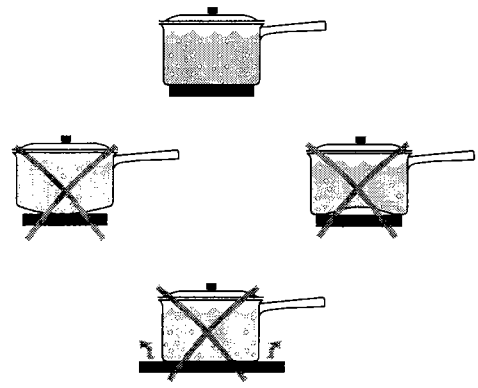
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är värt att tänka på:

- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens/stekpannans plana del av botten vara

- minst lika stor som zonen. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på hällen.
- finmönstrad
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.

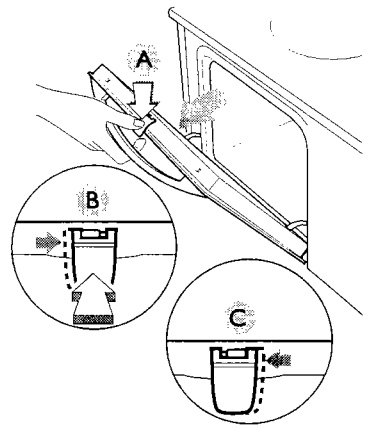


Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska **ÖPPNA** luckan.

B. När du vill sätta spärren **UR FUNKTION**, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.

C. Om spärren inte är **I FUNKTION**, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Ugnarna

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar. **LILLA** ugnen har

BELYSNING

ÖVER/UNDERVÄRME, tak– och bottenelement inkopplade, med automatisk snabbstart. Det tar ca fyra minuter att värma upp ugnen till 200°C.

Ugnen har *automatisk snabbstart*. Ugnens kontrollampa blinkar så länge snabbstarten är inkopplad och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Om du ***inte*** vill ha automatisk snabbstart vrider du fram termostatvredet tills kontrollampan börjar blinka. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur. Kontrollampan lyser med ett fast sken och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

FÄRGSÄTTNING av varma rätter, färgsättningselement inkopplat. Ingen snabbstartsfunktion. Kontrollampan lyser tills termostaten bryter första gången. Därefter tänds och släcks lampan när termostaten slår till och från.

STORA ugnen har

BELYSNING

ÖVER/UNDERVÄRME,
tak– och bottenelement inkopplade

ÖVERVÄRME, takelement inkopplat

UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat

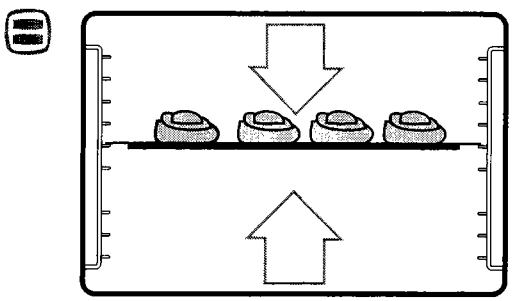
GRILL, grillelement inkopplat

SNABBSTART, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid *gratinering.*

För samtliga funktioner gäller att kontrollampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



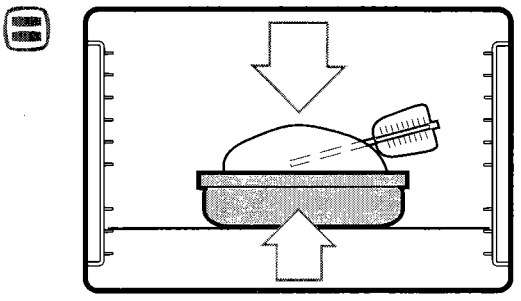
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

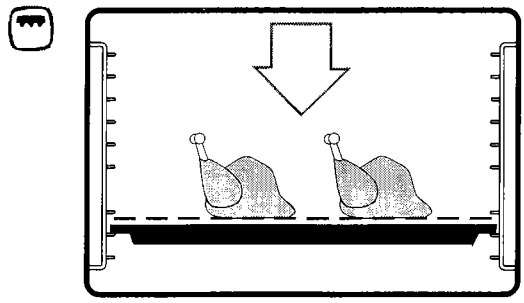
Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



Grillning

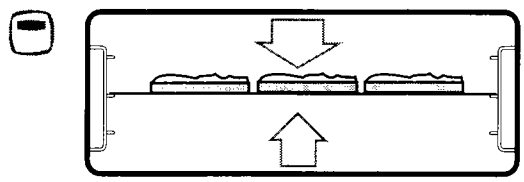


Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

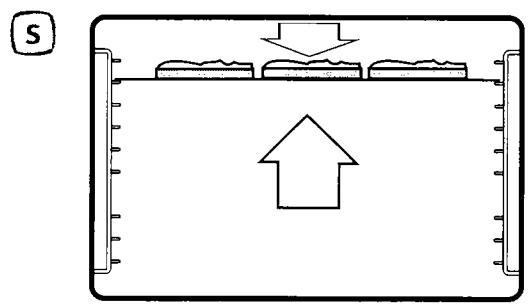
Ställ funktionsvredet på ⊡ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 MINUTERS UPPVÄRMNING**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Färgsättning



Ställ lilla ugnens funktions– och termostatvred på ⊟ . Sätt in rätten efter **3–5 MINUTER**. Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av "låga" maträtter, t.ex. varma smörgåsar och gratänger.

Snabbstart



Ställ funktionsvredet på Ⓢ och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar. Sätt in rätten i ugnen efter **3–5 MINUTER** uppvärmning på maximal temperatur.

Så här sköter och rengör du:

Allmänt

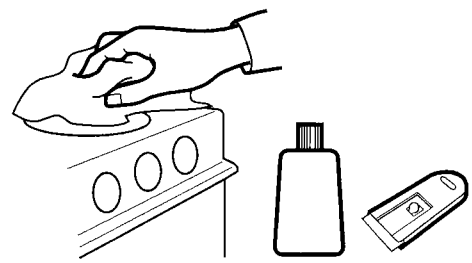
Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. **ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL** eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

Glaskeramikhällen

För att inte skada hällen måste du medan den fortfarande är **HET**, **GENAST** med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie.

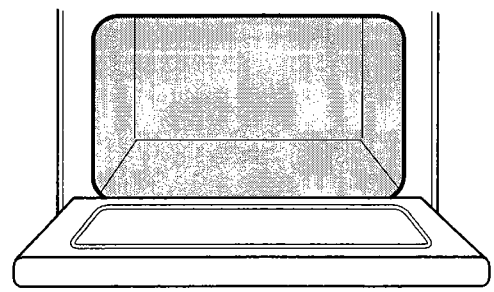
En smutsig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen med en fuktig trasa efter användning. Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o.d. Gör så här om hällen är mycket smutsig:



1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

Ugnarna

Gör så här om de är mycket smutsiga:

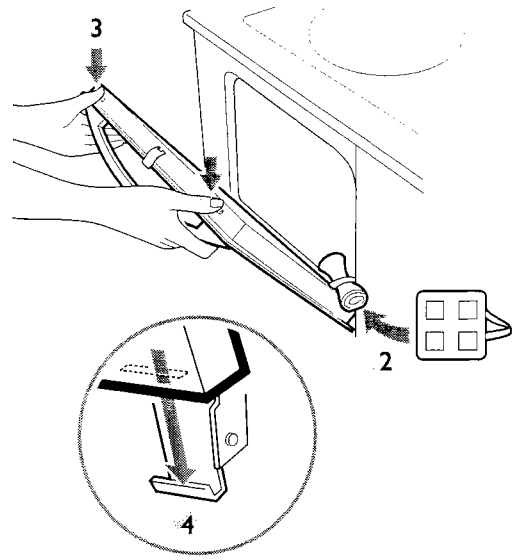


1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊜ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Ugnsluckan

Rengöring mellan glasen

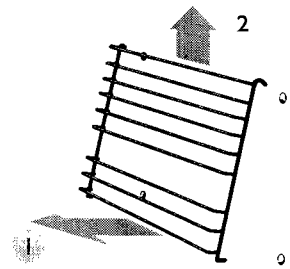
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

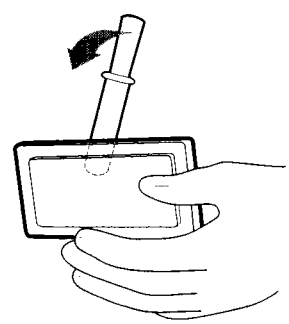
Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Lamporna

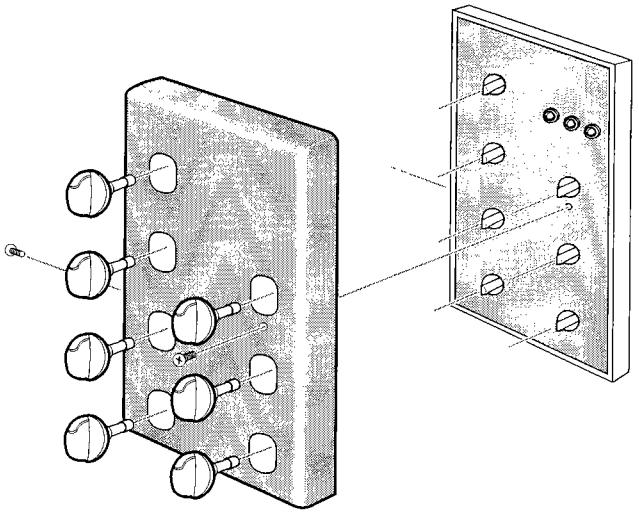
Byte av ugnslampa

1. NOLLSTÄLL ALLA VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Lossa och ta bort ugnsstegen.
3. Lossa skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4. Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
5. Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



Byte av kontrollampa

1. Kontrollera att ugnen inte är varm. **NOLLSTÄLL ALLA VRED** och ta bort dem. Med t.ex. en smörkniv mellan vred och panel går det lättare. Tänk redan nu på att rätt vred ska tillbaka på rätt plats, så håll ordning på dem.
2. Öppna lilla ugnsluckan. Skruva ur de två skruvarna, på panelens vänstra sida och bakom vredet till den bakre högra zonen, med hjälp av en kryssmejsel. Dra försiktigt ut vredpanelen och ta bort den.
3. Ta tag om reflektorn (den vita kragen) och dra utåt så följer lampan med.
4. Tryck i en ny kontrollampa i spåret.
   Lampa: 12V wedgetyp (w 2x4, 6d), 1W.
5. Montera panelen och skruva i de 2 skruvarna. Sätt sedan tillbaka vreden.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpannor
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- kontrollampor.

Följande finns att köpa som **EXTRA** tillbehör:

- Sockeldekor
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer.

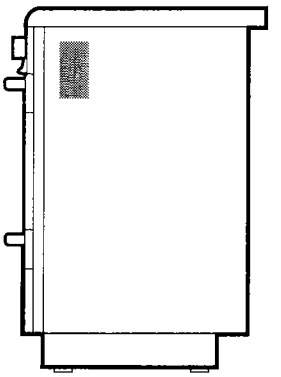
Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Gör så här om du får problem med spisen:

1. Läs igenom bruksanvisningen och följ förslagen på vad du kan och får göra på s. 20 och 21. Även om EHL gäller kan du själv få stå för service-kostnaden om lösningen på ditt problem finns på dessa sidor.
2. Om du behöver service eller reservdelar kontaktar du din återförsäljare eller AB Elektroservice. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service".

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.



Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Inköpsdatum .....

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor om spisen eller dess användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr 020- 78 77 50

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG
IEC klass Y

	EK 6174	EK 7174
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
stor ugn	48	55
liten ugn	19	19
TOTAL EFFEKT (W)		
400 V– spis	13 666	13 666

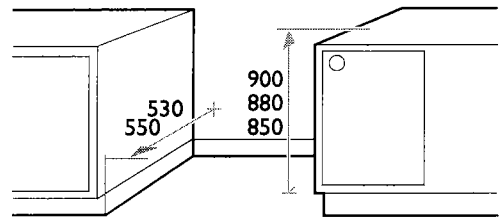
VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	145 / 250	1 100 / 2 000
bakre högra	120 / 180	900 / 1 800
främre vänstra	210	2 300
främre högra	145	1 200

LAMPOR
Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 25W och 300°C.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.



Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

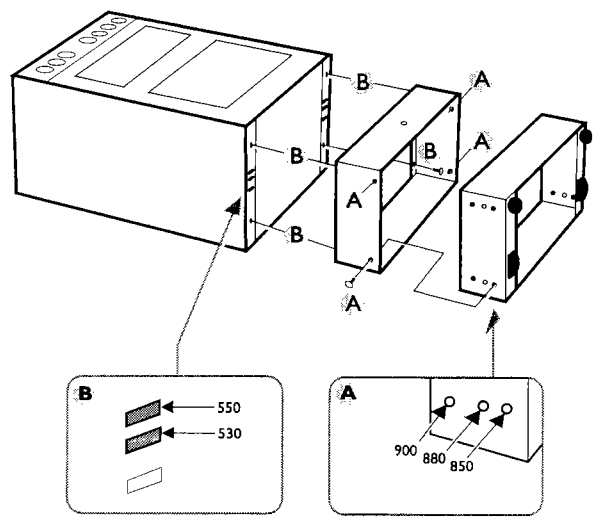
Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Ändring av sockelhöjd och -djup

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

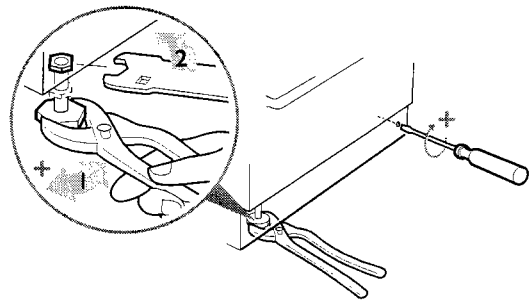


1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs (2). Använd den medföljande nyckeln.



Montering av säkerhetsutrustning

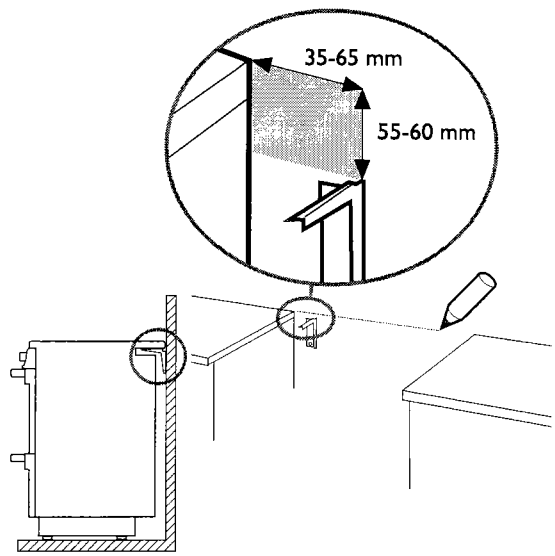
Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

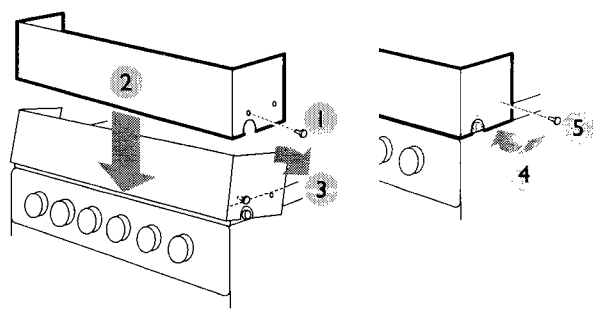
Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



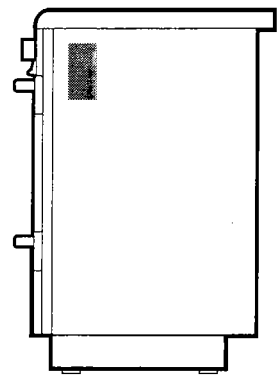
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts enligt följande:

SPÄNNING	SÄKRING
400V 3fas	3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperaturen på vätskan är 37° för färsk jäst och 45 – 50°C för torrjäst.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

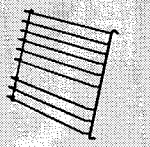
Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 9).
Ugns–/kontrollampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 13/14).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant (se s. 12).

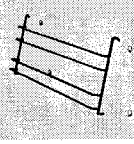
Bakning

	°C			Minuter
Bondbröd	225	N	N	30–35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	–	8–12
Hålkakor	200–225	M	M	10–15
Kuvertbröd	225–250	M	–	8–10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	N	30–40
Limpor, tunga	175–200	N	N	50–60
Längder/kransar	200–225	N	N	15–20
Maränger	100–125	M	–	40–50
Muffins	225	M	N/M	10–12
Mördegskakor	175–200	M	–	5–10
Pepparkakor	175	M	–	5–7
Rulltårta	225–250	M	–	5–7
Scones	225–250	M	M	8–10
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35–45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	Galler på botten	50–60
Tårtbotten	175–200	N	N	30–40

Allmänt

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.





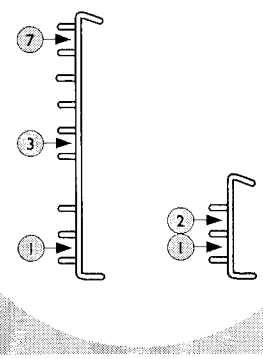
Placering i ugn

STORA ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).

LILLA ugnen har två falser:

M = Mitten av ugnen (fals 2).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1).



Grill & Matlagning

	°C	°C			Minuter	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	–	5– 7	
Bogbladsstek	175		N	N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	–	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	N		55–60
Fisk						
– kokning	200		N	N		
– kokning i eget spad	100		N	N		
– stekning	200–225		N	N		
Fläskkarré	175		N	N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–	12–15	
Fläskpannkaka	225		M	N		
Gratänger	225		N/M	N/M		
Grillkorv		275	Ö	–	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	–	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–	15–20	
Kyckling	175		N/M	N		
Kyckling, halvor *		200–225	N	–	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M	N/M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	N		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	–	8–10	
Omeletter	200–225		M	N		
Piroger	225		M	N/M		
Pizza	250		M	M		
Potatis, bakad	225		M	N/M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	N		
Revbensspjäll *	175	200–225	N	N		
Rostbiff	125		N	N		55–60
Skinka, färsk	175		N	N		70
Stek (nöt)	125		N	N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	N		70–75
Strömmingsflundra	225		M	N/M		
Suffléer	175–200		M	–		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

Skrotning

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt spärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.